

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 56-137869

(43)Date of publication of application : 28.10.1981

(51)Int.Cl.

A23L 1/32

(21)Application number : 55-042224

(71)Applicant : NOMIZU HIROO

(22)Date of filing : 01.04.1980

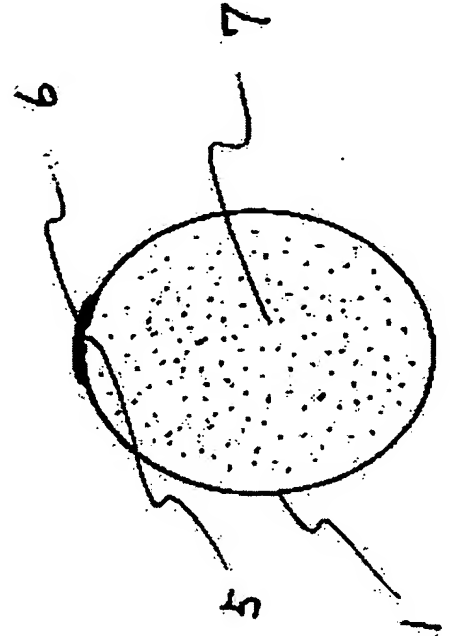
(72)Inventor : NOMIZU HIROO

(54) SEASONED RAW EGG

(57)Abstract:

PURPOSE: To make it possible to prepare a fine egg dish having a good flavor in a short time, by introducing a seasoning, spice, tonic, etc. into an eggshell, and mixing the seasoning, etc. with the egg white and the yolk free from chalazas under stirring.

CONSTITUTION: A seasoning, spice, tonic, etc. are introduced from a hole 5 into an eggshell 1 and mixed with stirring to remove chalazas therefrom, and the eggshell 1 is enclosed by an adhesive tape or seal 6. Alternatively, the interior is taken out of the hole 5, and mixed with the seasoning, etc. under stirring to remove the chalazas therefrom. The resultant mixture 7 is then introduced from the hole 5 into the shell 1, and the shell 1 is enclosed with the adhesive tape or seal 6.



LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

BEST AVAILABLE COPY

③ 日本国特許庁 (JP)
② 公開特許公報 (A)

① 特許出願公開
昭56-137869

④ Int. Cl.⁹
A 23 L 1/32

識別記号

庁内整理番号
7110-4B

⑤ 公開 昭和56年(1981)10月28日

発明の数 1
審査請求 未請求

(全 2 頁)

⑥ 味付けをした生タマゴ

⑦ 発明者 野水弘雄
三条市東裏館1丁目17番24号

⑧ 特 願 昭55-42224

⑨ 出 願 人 野水弘雄
三条市東裏館1丁目17番24号

⑩ 出 願 昭55(1980)4月1日

明 細 書

1. 発明の名称 味付けをした生タマゴ

2. 特許請求の範囲

タマゴの殻内に調味料、香辛料、酒、着色料、香料、薬用その他エキスを、栄養剤などを白身、黄身と共に混合した中身を有する味付けをした生タマゴ

3. 発明の詳細な説明

この発明は生タマゴの中身に味付けをした生タマゴに関する従来の生タマゴにはおいしい味が無く、ゆでタマゴにすれば塩などを付けて食べ、黄身は水分がないと大変食べにくく、又中身を出し

を加えて煮汁混合して調理するが以上の如くおいしく、美しく、香りの良いタマゴ料理を作るには調味料や酒などを要し、更に煮器具、容器などを必要とし又からざを取りはぶき調理するが、大変にわずらわしく長時間を要するもので応急接客用や携帯食には特にむかなかった。

本発明は以上の如く調味料などや調理器具等を必要とせずどんな所でも短時間においしく、美しく香りの良いタマゴ料理がだれでも簡単に作れる事を目的に発明されたもので、図面について説明すれば図①内に調味料、香辛料、酒、着色料、香料、薬用その他エキスを、栄養剤などをからざを取りのぞいた白身と黄身と共に煮汁混合した中身の有するもので製造方法は図①内に孔⑤より調味料などを注入煮汁混合しからざを取り出し孔⑤を設

BEST AVAILABLE COPY

BEST AVAILABLE COPY

ープ。シールなどで密閉する

又は孔⑤より中身を取り出し調味料等を加えて異種混合しからざるを取りはぶき、孔⑤より殻①内に注入し孔⑤を接着シール。テープなどで密閉するなどの簡単な方法で製造出来るものです

従ってゆでタマゴにすれば味の付いた中身のゆでタマゴが出来上ると共に白身と黄身が混合されておる為食べやすく色彩が美しく、香りも良く従来のゆでタマゴとはまったく異ったゆでタマゴが出来るもので特に子供などには食欲や好奇心をそそり、偏食や栄養のバランスの改善に役だつものです。殻を割り中身を出して調理する場合からざる取りはぶく必要も調味料等や攪拌具など要せず攪拌する事なく短時間に好みのタマゴ料理が煮しめるもので応急接客用やキャンプ、登山などの携帯

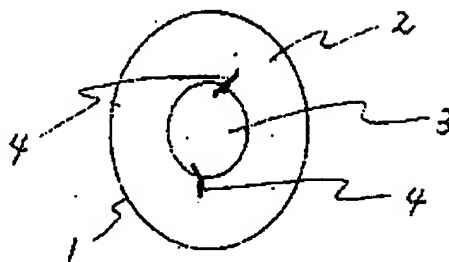
食としても使用範囲が大きく広がるものであり本発明は以上の如く中身に色彩や味、香りがあり、白身と黄身が混合され更にからざるが無い為、調味料などや調理器具や攪拌やからざるの抜き取りなどの必要がなく、従っていろいろの中身のタマゴをそろえる事により短時間で好みのタマゴ料理がどこでも、だれでも簡単に出来上る便利な味付けをした生タマゴです

4. 図面の簡単な説明

第一図は従来のタマゴの断面図 第二図は本発明味付けをした生タマゴの断面図 ①は殻②は白身③は黄身④はからざる⑤は孔⑥は接着テープ、シール⑦は調味料などと白身、黄身の混合物である

特許出願人 野 水 弘 雄

第一図



第二図

